



Liste des plats du jour du 16 Février au 22 Mars 2026

Contactez-nous au 02/522 41 53

FEVRIER

Lundi 16	Bûchette de poulet, ratatouille de légumes, p. nature	1/3/5/6/7/8/9/10/12
Mardi 17	Boulettes à la napolitaine, p. purée	1/3/5/6/7/10/12
Mercredi 18	Steak suisse, sauce choron, épinards à la crème, riz	1/3/5/6/7/10/12
Jeudi 19	Stoemp aux carottes, saucisse et lard à l'ancienne	1/3/5/6/7/10
Vendredi 20*	Macaronis à la crème jambon et fromage et/ou Filet de colin à la florentine, choux de Bruxelles et riz (Suppl. 1,00€) et/ou <u>CODE 378 : Poulet chasseur, riz, poêlée de champignons et/ou</u> Jambonneau à la moutarde en grains, fagots d'haricots, gratin (Suppl. 4,20€)	1/2/3/4/5/6/7/10/12/14 1/3/5/6/7/9/10/12 1/3/5/6/7/8/10/12
Lundi 23	Roulade de volaille à la truffe sauce brune, haricots et p. natures	1/3/5/6/7/10/12
Mardi 24	Mergez (non piquantes), semoule aux légumes orientaux	1/3/5/6/7/10/12
Mercredi 25	Choucroute au vin blanc (saucisse de Frankfort, lard braisé et saucisson), p. purée	1/3/5/6/7/8/10/12
Jeudi 26	Loempia au poulet et légumes, sauce aigre-doux, riz basmati	1/3/5/6/7/10/11/12
Vendredi 27*	Courgette farcie, blé à l'italienne et/ou Filet de sébaste au vin blanc, purée aux épinards (Suppl. 1,00€) et/ou <u>CODE 379 : Blanquette de volaille aux champignons, riz aux légumes</u> Magret de canard à l'orange, bouquetières du jardin, p. persillées (Suppl. 6,20€)	1/2/3/4/5/6/7/10/12/14 1/3/5/6/7/10/12 et/ou 1/3/5/6/7/8/9/10/12

MARS

Lundi 02	Filet de poulet à la crème de brie, macédoine de légumes, p. nature	1/3/5/6/7/10/12	
Mardi 03	Boulettes sauce Sambre et Meuse, purée gourmande	1/3/5/6/7/10/12	
Mercredi 04	Pain de viande sauce à l'oignon, haricots au beurre et blé	1/3/5/6/7/9/10/12	
Jeudi 05	Fricassée de porc aux champignons, p. nature	1/3/5/6/7/10/12	
Vendredi 06*	Lasagne verte (crème & épinards) et/ou Filets de rouget au beurre, brocolis et riz vapeur (Suppl. 1,00€) et/ou <u>CODE 380 : Cordon bleu, choux rouges aux pommes et pdt vapeur et/ou</u> Lapin à la Maredsous et purée au potiron (Suppl. 5,70€)	1/3/4/5/6/7/10/12 1/3/5/6/7/10/11/12 1/3/4/5/6/7/10/12	
Lundi 09	Filet de poulet à la crème d'estragon, petits pois et carottes, purée	1/3/5/6/7/10/12	
Mardi 10	Rôti de porc orloff sauce au poivre, brocolis et pommes de terre	1/3/5/6/7/10/12	
Mercredi 11	Chicon au gratin, purée gourmande	1/3/5/6/7/8/9/10	
Jeudi 12	Boudin blanc, compote aux pommes, p. purée	1/3/5/6/7/10/12	
Vendredi 13*	Spaghettis à la bolognaise et fromage fondant et/ou Burger de cabillaud pané, sauce tartare, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou <u>CODE 381 : Goulash hongroise et légumes, riz complet et/ou</u> Coquelet rôti sauce poivrade, légumes campagnards, p. duchesses (Suppl. 5,20€)	1/3/5/6/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/3/5/6/7/8/10/12 1/3/5/6/7/8/10/12	
Lundi 16**	Vol-au-vent, bouchées à la reine et riz	1/3/5/6/7/10/12 + Nouvelle liste remise par votre livreur	
Mardi 17	Rôti de porc à la bière et moutarde, petits pois et purée	1/3/5/6/7/8/10/12	
Mercredi 18	Burger de bœuf à la béarnaise, légumes asiatiques et pdt en cubes	1/3/5/6/7/8/9/10/12	
Jeudi 19	Boudin noir aux pommes, compote pommes-abricots et purée	1/3/5/6/7/9/10/12	
Vendredi 20*	Escalope de poulet, pâtes tricolores à la napolitaine	1/3/5/6/7/9/10/12 et/ou Cassolette de poissons homardine et pdt vapeur (Suppl. 1,00€) et/ou <u>CODE 382 : Quiche aux poireaux, légumes de Flandre et/ou</u> Cuisse de canard à l'orange, poêlée de pdt aux légumes (Suppl. 5,90€)	1/2/3/4/5/6/7/9/10/12/14 1/3/5/6/7/8/10/12 1/3/5/6/7/8/10/12

***Votre livreur pourrait se présenter 30 minutes plus tard que votre horaire habituel les vendredis. Merci pour votre compréhension.**

****Les nouveaux menus seront disponibles à partir du lundi 16 Mars 2026**

Quels sont les allergènes dans votre plat ? : 1 Gluten, 2 Crustacés, 3 Œufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Suggestions (commande la veille avant 15h) – liste des allergènes sur demande

Plats froids (livrées sans potage et dessert)	126	Blanquette de veau	14,60 €
030 Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	9,20 €	127 Navarin d'agneau aux petits légumes	14,60 €
031 Assiette Saumon fumé (entrée)	8,40 €	128 Tartiflette au reblochon, saucisse de campagne	13,40 €
032 Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,70 €	136 Cuisse de canard aux oranges	17,20 €
040 Assiette Saumon en Bellevue	15,60 €	138 Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,20 €
051 Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,20 €	139 Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, légumes	15,60 €
053 Jambon de Parme au melon	12,30 €	140 Filet de saumon à l'oseille	15,60 €
054 Salade César (poulet rôti, sauce&croûtons	12,30 €	141 Médaillons de sole-limande, sauce curry doux	15,60 €
058 Assiette Saumon fumé	16,40 €	142 Filets de Sole Meunière	19,10 €
059 Assiette Ronde nordique	14,40 €	143 Anguilles au vert, p. purée	18,10 €
061 Américain préparé	12,30 €	144 Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,60 €
065 Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,10 €	145 Tagliatelles aux scampis et légumes	14,90 €
066 Pêches au thon, crudités	13,10 €	146 Filets de rouget, sauce au beurre	14,90 €
068 Poire à la salade de surimi & crabe, crudités	13,10 €	147 Scampis au curry – mangue, riz	15,80 €
070 Salade mixte d'accompagnement	3,70 €	148 Scampis à l'ail 149 Scampis à la diable	15,80 €
Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert		150 Langue de bœuf à la sauce madère	15,20 €
Plats chauds (livrés au prix du plat du jour)		162 Cassolette de poissons sauce homardine	15,80 €
116 Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz		163 Quiche au saumon et légumes	14,90 €
117 Chicon au gratin (1 pièce)		164 Quiche chèvre (fromage) et potirons et légumes	14,90 €
118 Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		168 Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	15,20 €
119 Pain de veau, légumes		170 Filet de poulet à l'estragon 171 à l'indienne	13,40 €
120 Boulettes sauce tomate 121 Boulettes à la liégeoise		172 Cuisse de poulet, compote, p. purée	13,40 €
131 Spaghettis bolognaise		174 Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	13,80 €
134 Lasagne artisanale 167 Lasagne verte		177 Choucroute garnie (Saucisson, lard et saucisse)	13,40 €
135 Macaronis jambon et fromage		178 Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,40 €
175 Quiche lorraine (œufs, lardons) 176 Quiche aux poireaux		180 Burger de bœuf, sauce aux trois poivres, légumes	13,40 €
179 Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)		Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)	
400 Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)		182 Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,40 €
Plats chauds (livrés sans potage et dessert)		190 Boulettes de falafels, quinoa 3 couleurs, légumes	13,40 €
110 Carbonnades à la flamande	13,90 €	194 Spaghettis végétarien	13,40 €
111 Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,40 €	195 Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,40 €
112 Cuisse de lapin à la bière	16,90 €	196 Lasagne végétarienne aux légumes	13,40 €
114 Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,40 €	Boissons	
115 Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,40 €	809 Vin Blanc demi 37,5 cl 5,20 € 810 Blanc 75 cl 9,60 €	
123 Demi-poulet, compote 124 Demi-poulet, légumes	13,40 €	807 Vin Rouge demi 37,5 cl 5,20 € 808 Rouge 75 cl 9,60 €	
125 Demi-poulet, sauce champignons	13,40 €	816 Cava Chenine 75 cl 10,90 € 816 Champagne 37,5 cl 15,40 €	



Nous allons vous faciliter le midi.

NOUS LIVRONS TOUTES LES COMMUNES
BRUXELLOISES (Hors centre-ville) ET
PERIPHERIE

NOUS LIVRONS LA VEILLE LES REPAS DU WEEK-END ET DES JOURS FERIES

NOUS LIVRONS AUX ETAGES
(AVEC ASCENSEUR)

PAS D'ABONNEMENT (VOUS ÊTES LIBRES DE
COMMANDER QUAND VOUS LE SOUHAITEZ)

LA LIVRAISON EST COMPRISE DANS LE PRIX

Aux Plats Pays Service Traiteur

Livraison de repas chauds ou froids à domicile
entre 10h00 et 14h00 du lundi au vendredi

Pour tout renseignement ou inscription contactez-nous au

02 / 522 41 53

Site internet : www.auxplatspays.be

E-mail : info@auxplatspays.be

TARIFS MENUS DU JOUR

Prix par menu
(potage, plat du jour et dessert)

5 à 6 fois par semaine
12,20 € par menu*

1 à 4 fois par semaine
12,70 € par menu*

* Livraison et service compris